

Fruchtiger Camembertsalat mit Mandeln und Äpfeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

„Schmackig - fruchtig“, passt zu Vielem

Zutaten

- 200 g Camembert in 1 cm großen Würfeln
- 100 g Weintrauben, gewaschen, halbiert und entkernt
- 2 kleine Cox - Orange Äpfel in Würfeln
- Saft einer ½ Zitrone
- 60 g gute Mayonnaise
- 3 El geschlagene Sahne
- 40 g gehackte Mandeln, geröstet
- 1 Prise Salz
- Etwas Zucker
- Etwas gemahlener Chili nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Camembertwürfel mit dem Obst und den gerösteten Mandeln in eine ausreichend große Schüssel geben und mit einer Prise Salz, 1 El Zucker, Zitronensaft und gemahlenem Chili würzen.

Schritt2

Alles leicht mit der Mayonnaise binden und mit der geschlagenen Sahne auflockern. Gut gekühlt zu Tisch geben.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** camembert, salat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiger-camembertsalat-mit-mandeln-und-aepfeln/>